

RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

PAMONHA DOCE



Dificuldade

Fácil



Preparo

60 min



Rendimento

8 porções

INGREDIENTES

12 (doze) espigas de milho verde 1 (um) copo de água 2 (duas) xícaras de açúcar 1 (uma) xícara de coco ralado fino 1 (uma) pitada de sal palhas para a embalagem

MODO DE PREPARO

1- Rale as espigas ou corte-as rente ao sabugo e passe no liquidificador, juntamente com a água. Acrescente o coco, o açúcar e mexa bem. Coloque a massa na palha de milho e amarre bem. Em uma panela grande ferva bem a água, e vá colocando as pamonhas uma a uma após a fervura completa da água. Importante : a água deve estar realmente fervendo para receber as pamonhas, caso contrário elas vão se desfazer. Cozinhe por mais ou menos 40 minutos, retirando as pamonhas com o auxílio de uma escumadeira. Deixe esfriar em local bem fresco. Sirva com café e queijo ralado.

